No. 89 $20.00 • USD 3.00

RADAR EDITORES

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Lo mejor de la leche dulce

FUNDACIÓN RADAR DAR TE APOYA
01800 015 16 17
LÍNEA PRO AYUDA A LA MUJER
OPERADO POR FUNDACIÓN ORIGEN

PRINTED IN MEXICO
$20.00 USD 3.00 www.radareditores.com
89
7 503006 784798

Donas

UN DULCE SABOR

Deliciosos sabores y rellenos

NORARTE

Contenido

02 Masa para donas fritas
Masa para dona horneadas
04 Donas de azúcar
05 Mini donas con granillo de colores
06 Mini donas de nuez
08 Paledonas
09 Donas de moka
10 Berlinesas rellenas de frambuesa
12 Donas de tres chocolates
13 Donas rosas
14 Donas de maple con chocolate blanco
16 Donas de chocolate de leche
17 Donas rellenas de chocolate con chocolate
18 Donas rellenas de cajeta con azúcar
19 Donas de chocolate semiamargo
20 Centros de dona de coco
21 Centros de dona de sabores
22 Berlinesas rellenas de crema pastelera
24 Churros cubiertos con chocolate
26 Donas con chocolate blanco
28 Berlinesas rellenas de pasta de avellana
30 Helado de fresa
31 Smoothie de café
32 Smoothie de kiwi con naranja

Grado de dificultad: Bajo | **Tiempo de preparación:** 30 minutos + fermentación + cocción

Masa *para* donas *fritas*

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 150 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 150 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 400 ml de agua
- 15 gr de levadura
- 2 litros de aceite

Utensilios

- Raspa
- Taza medidora
- Rodillo
- Cortadores para donas
- Cazo de cobre

Manera de preparar

1. Forma una fuente con la harina, el azúcar, la sal, la mantequilla, los huevos y 200 ml de agua; amasa.
2. Mezcla la levadura con el resto del agua y agrega a la masa; continúa amasando hasta obtener una masa que se despegue de la mesa y esté lisa y elástica. Cuando tome estas características, colócala sobre un recipiente con un poco de aceite; tápala con un paño y deja que se fermente.
3. Cuando la masa haya doblado en tamaño, retira del recipiente, colócala sobre la mesa enharinada y extiéndela con el rodillo de manera que quede con un grosor de 2 cm.
4. Con el cortador haz las donas, colócalas en una charola enharinada y deja fermentar por segunda vez.
5. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio; fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite, colócalas en papel absorbente y decora al gusto.

Grado de dificultad: Bajo
Tiempo de preparación: 30 minutos + fermentación + cocción

Masa *para* donas *horneadas*

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 150 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 150 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 400 ml de agua
- 15 gr de levadura

Utensilios

- Raspa
- Taza medidora
- Rodillo
- Cortadores para donas
- Charolas para horno

Manera de preparar

1. Haz una fuente con la harina, el azúcar, la sal, la mantequilla, los huevos y 200 ml de agua; amasa.
2. Mezcla la levadura con el resto del agua y agrega a la masa; continúa amasando hasta obtener una masa que se despegue de la mesa y esté lisa y elástica. Cuando tome estas características, colócala sobre un recipiente con un poco de aceite, tápala con un paño y deja que se fermente.
3. Cuando la masa haya doblado en tamaño, retira del recipiente, colócala sobre la mesa enharinada y extiéndela con el rodillo de manera que quede con un grosor de 2 cm.
4. Con el cortador haz las donas, colócalas en una charola enharinada y déja fermentar por segunda vez.
5. Hornea las donas a 180 °C por 20 minutos o hasta que tomen color dorado. Decora al gusto.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Rinde 35 piezas

Donas de azúcar

Ingredientes

- 1 kg de masa base para dona
- 2 litros de aceite para freír
- ½ taza de harina
- ½ kg de azúcar

Utensilios

- 1 charola enharinada
- 1 cortador de dona
- Cazo de cobre

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor; corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio; fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite, colócalas en papel absorbente y espolvoréalas con azúcar.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 40 minutos + fermentación + cocción + decoración

Mini donas con granillo de colores

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de chocolate amargo
- 4 cucharadas de leche condensada
- 200 gr de granillo de colores

Utensilios

- Cacerola
- Tazón
- Rejilla y charola
- Espátula miserable

Manera de preparar

1. Espolvorea la harina en la mesa y extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor; corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite en un tazón a baño María el chocolate semiamargo, retira del fuego, deja enfriar un poco y agrega la leche condensada. Sumerge las mini donas en el chocolate, revuélcalas en el granillo de colores y colócalas en la rejilla; escurre y refrigera.

Grado de dificultad: Medio | **Tiempo de preparación:** 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Mini donas de nuez

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina
- 500 gr de chocolate semiamargo
- 4 cucharadas de leche condensada
- 200 gr de nueces molidas

Utensilios

- Cacerola
- Tazón
- Rejilla y charola
- Espátula miserable

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor. Corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite en un tazón a baño María el chocolate, retira del fuego. Deja enfriar un poco y agrega la leche condensada. Sumerge las donas en el chocolate, revuélcalas en la nuez, colócalas en la rejilla, escurre y refrigera.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + horneado + decoración

RINDE 35 PIEZAS

Paledonas

INGREDIENTES

- 1 kg de masa base para dona
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de chocolate amargo
- 4 cucharadas de leche condensada
- 150 gr de granillo de colores

Utensilios

- Cacerola
- Tazón
- Papel siliconado
- Rejilla y charola
- Espátula miserable

MANERA DE PREPARAR

1. Precalienta el horno a 180 °C. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor. Corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio; hornea 25 minutos, retira del horno y deja enfriar.
2. Derrite en un tazón a baño María el chocolate amargo, retira del fuego. Deja enfriar un poco y agrega la leche condensada. Sumerge las donas en el chocolate, colócalas en la rejilla, escurre, esparce el granillo y refrigera.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas de moka

RINDE 35 PIEZAS

INGREDIENTES

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado
- 1 cucharada de café soluble
- 1 cucharada de ron
- 2 cucharadas de leche condensada
- ½ kg de fondant chicloso
- 250 gr de granillo de chocolate claro

Utensilios
- Cortador de dona
- Una charola enharinada
- Cazo de cobre
- Pala de madera

MANERA DE PREPARAR

1. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor. Corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio, fríe las donas hasta obtener un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Mezcla el café soluble con el ron y la leche condensada; reserva. Derrite el fondant chicloso y agrega la mezcla de café; mueve constantemente con la pala de madera.
4. Sumerge las donas en el fondant caliente, escurre el exceso y espolvorea con el granillo de chocolate; deja enfriar.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 30 minutos + fermentación + cocción

Berlinesas rellenas de frambuesa

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 1/2 lata de leche condensada
- 20 gr de sal
- 150 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 400 ml de agua
- 15 gr de levadura
- 2 litros de aceite
- 1 frasco de mermelada de frambuesa
- 250 gr de fondant rosa

Utensilios

- Raspa
- Taza medidora
- Rodillo
- Cortador redondo para pasta
- Cazo de cobre
- Manga de plástico

Manera de preparar

1. Haz una fuente con la harina, la leche condensada, la sal, la mantequilla, los huevos y 200 ml de agua; amasa.
2. Mezcla la levadura con el resto del agua y agrega a la masa; continúa amasando hasta obtener una masa que se despegue de la mesa y esté lisa y elástica. Cuando tome estas características, colócala sobre un recipiente con un poco de aceite, tápala con un paño y deja que se fermente.
3. Cuando la masa haya doblado en tamaño, retira del recipiente, colócala sobre la mesa enharinada y extiéndela con el rodillo de manera que quede con un grosor de 2 cm.
4. Con el cortador haz las berlinesas, colócalas en una charola enharinada y deja fermentar por segunda vez.
5. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio; fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
6. Haz un pequeño orificio en la parte trasera de cada una y rellena con mermelada de frambuesa con la ayuda de una manga; decora con el fondant rosa.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

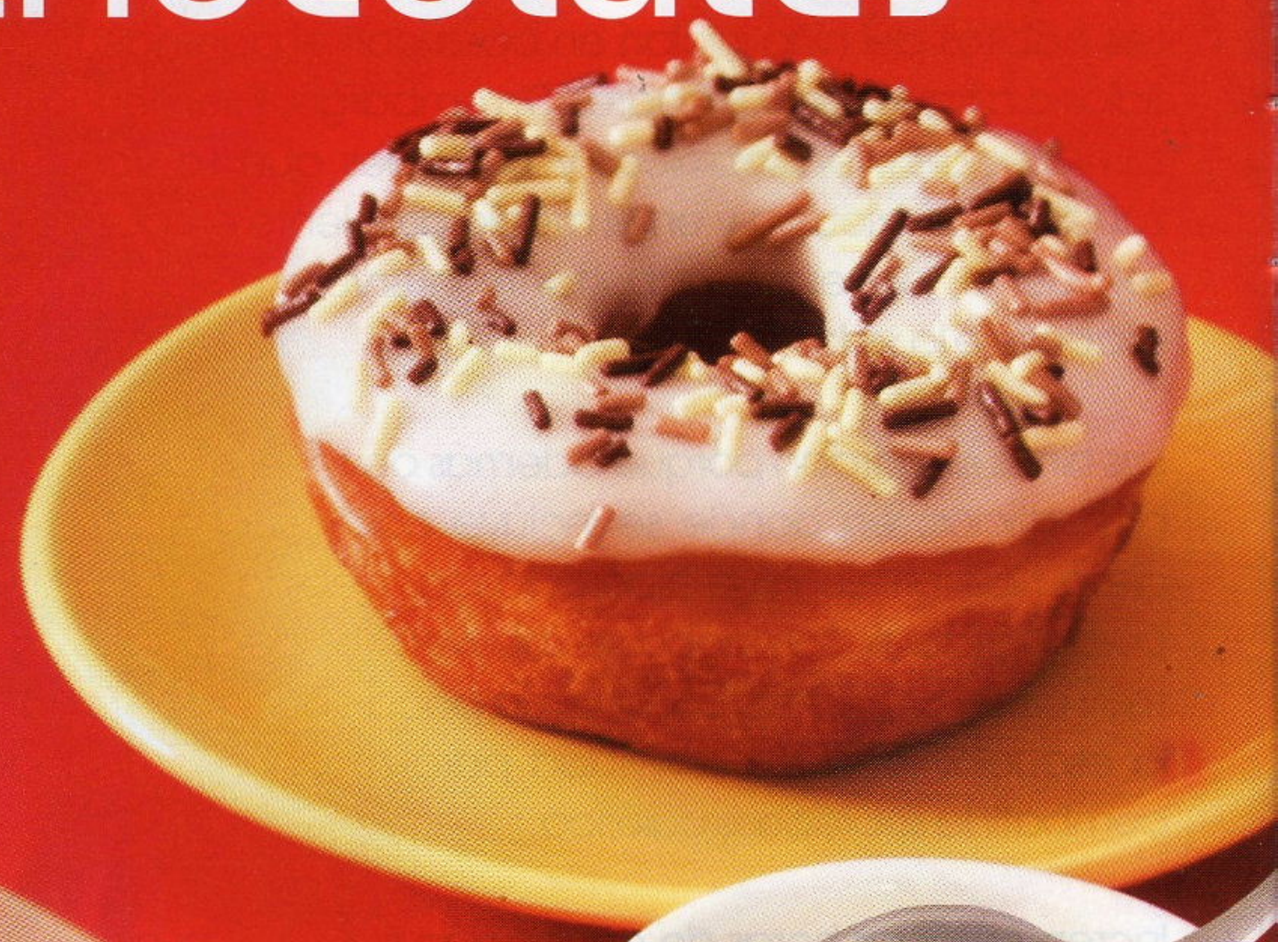
Donas *de* tres chocolates

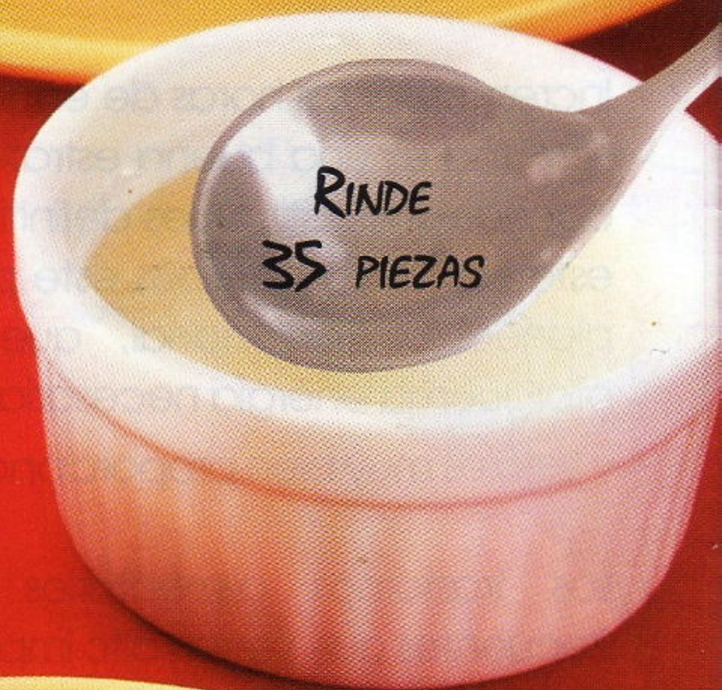
Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de fondant chicloso
- 100 gr de granillo de chocolate semiamargo
- 100 gr de granillo de chocolate con leche
- 100 gr de granillo de chocolate blanco





Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor. Corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite el fondant chicloso y mueve constantemente con una pala de madera hasta que esté líquido.
4. Sumerge las donas en el fondant caliente, escurre el exceso y espolvorea con el granillo de los tres chocolates; deja enfriar.

Grado de dificultad: Medio | **Tiempo de preparación:** 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas rosas

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de fondant chicloso
- Color vegetal rosa
- 250 gr de granillo de colores

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa y extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor. Corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio; fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite el fondant chicloso y añade el color rosa; mueve constantemente con una pala de madera.
4. Sumerge las donas en el fondant caliente, escurre el exceso y espolvorea con el granillo de colores; deja enfriar.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas de maple con chocolate blanco

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de fondant chicloso
- 250 gr de granillo de chocolate blanco
- Esencia de maple al gusto

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa, extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor y corta las donas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite, mantenlo a fuego medio y fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite el fondant chicloso, agrega la esencia de maple y mueve constantemente con una pala de madera.
4. Sumerge las donas en el fondant caliente, escurre el exceso y espolvorea con el granillo de chocolate; deja enfriar.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas *con* chocolate *de* leche

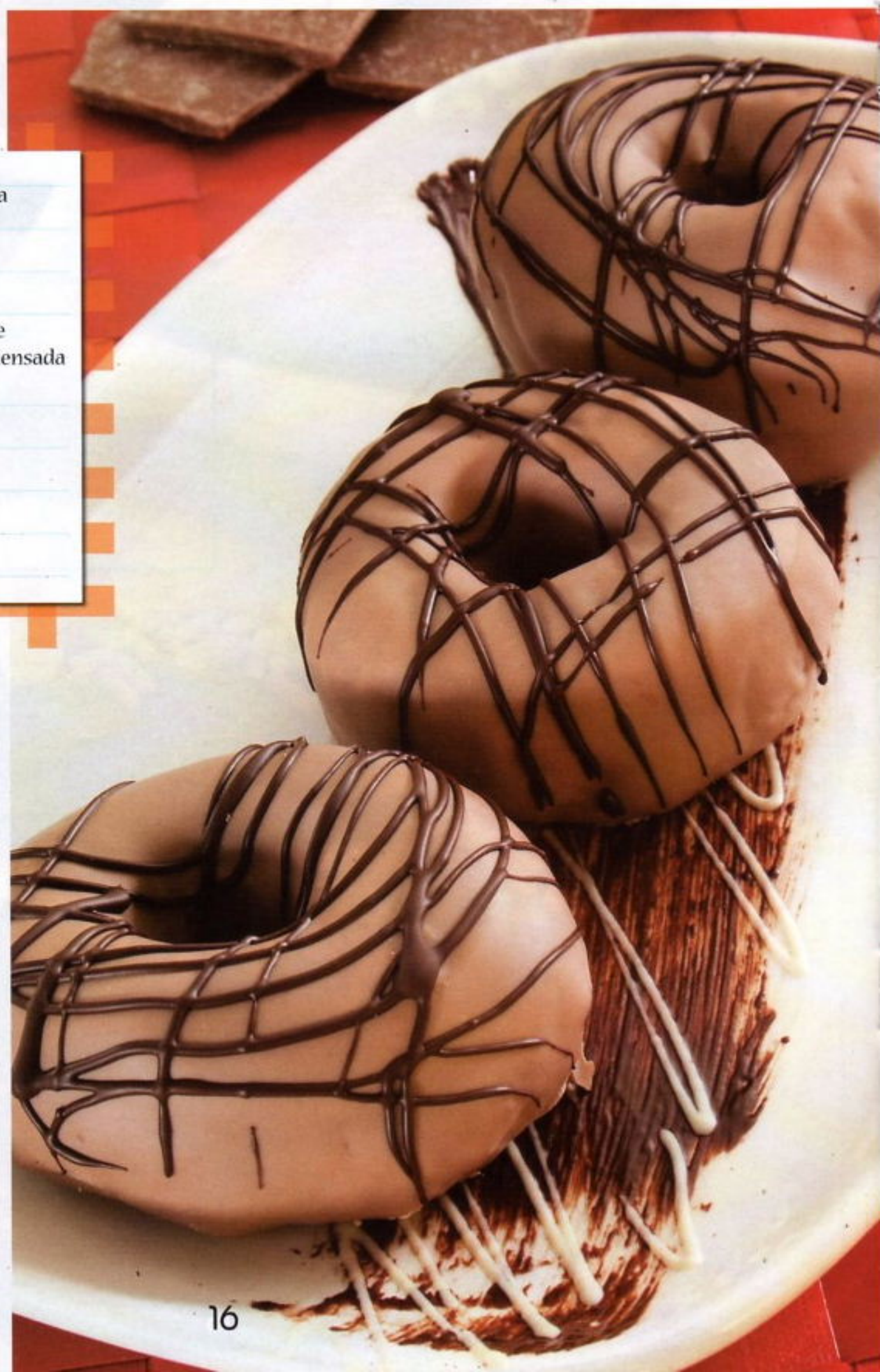
RINDE 35 PIEZAS

INGREDIENTES

- » 1 kg de masa base para dona
- » 2 litros de aceite para freír
- » ½ taza de harina

Para el decorado
- » 500 gr de chocolate de leche
- » 4 cucharadas de leche condensada
- » 80 gr de chocolate amargo

Utensilios
- » Cacerola
- » Tazón
- » Papel siliconado
- » Rejilla y charola
- » Espátula miserable



MANERA DE PREPARAR

1. Espolvorea con la harina la mesa, extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor y corta las donas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite en un tazón a baño María el chocolate de leche, retira del fuego, deja enfriar un poco y agrega la leche condensada. Sumerge las donas en el chocolate y colócalas en la rejilla; escurre y refrigera.
4. Funde a baño María el chocolate amargo, viértelo en un cornete de papel siliconado y decora las donas.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas rellenas de chocolate con chocolate

Ingredientes

- 1 kg de masa base para dona
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de chocolate semiamargo

Utensilios

- Charola enharinada
- Cortador de dona
- Cazo de cobre
- Palillos largos
- Pala de madera
- Tazón mediano
- Manga con duya lisa del No. 4

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa, extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor y corta las donas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Perfora con un palillo la dona, sin romper.
4. Derrite el chocolate a baño María, agrégalo a la manga y rellena las donas; deja enfriar.
5. Sumerge las donas en el chocolate, escurre el exceso y espolvorea con el chocolate rallado.

RINDE 35 PIEZAS

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas rellenas de cajeta con azúcar

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 1 taza de cajeta
- ½ kg de azúcar

Utensilios

- Charola enharinada
- Cortador de dona
- Cazo de cobre
- Palillos largos
- Tazón mediano
- Manga con duya lisa del No. 4

Manera de preparar

1. Espolvorea con la harina la mesa, extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor y corta las donas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Perfora la dona con la ayuda de los palillos, sin romperla.
4. Con la manga con duya, rellena las donas con la cajeta; revuelca las donas en el azúcar.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + horneado + decoración

Donas de chocolate semiamargo

Rinde 35 piezas

Ingredientes

- 1 kg de masa base para donas
- 2 litros de aceite
- ½ taza de harina

Para el decorado

- 500 gr de chocolate semiamargo
- 4 cucharadas de leche condensada
- 80 gr de chocolate blanco

Utensilios

- Cacerola
- Tazón
- Rejilla y charola
- Papel siliconado

Manera de preparar

1. Precalienta el horno a 180 °C. Espolvorea con la harina una mesa y extiende la masa hasta obtener 1 cm de grosor; corta las donas y déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio. Hornea 25 minutos y retira del horno; deja enfriar.
2. Derrite en un tazón a baño María el chocolate semiamargo, retira del fuego, deja enfriar un pocoy agrega la leche. Sumerge las donas en el chocolate, colócalas en la rejilla, escurre y refrigera.
3. Coloca en un tazón el chocolate blanco a baño María, vierte en un cornete de papel siliconado y decora las donas.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 20 minutos

Centros de dona de coco

Rinde 30 piezas

Ingredientes

- Centros de dona
- 100 gr de chocolate amargo
- 4 cucharadas de leche condensada
- 50 gr de coco

Manera de preparar

1. Derrite el chocolate a baño María y agrega la leche condensada. Reserva.
2. Sumerge hasta la mitad los centros y pásalos por el coco. Sirve.

Grado de dificultad: Baja | Tiempo de preparación: 20 minutos

Centros de dona de sabores

RINDE 30 PIEZAS

INGREDIENTES

- Centros de dona
- 100 gr de chocolate amargo
- 8 cucharadas de leche condensada
- 100 gr de chocolate de leche
- 50 gr de granillo de colores

MANERA DE PREPARAR

1. Derrite los chocolates a baño María por separado agrega 4 cucharadas de leche condensada a cada chocolate; reserva.
2. Sumerge hasta la mitad los centros y pásalos por granillo. Sirve.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Berlinesas rellenas de crema pastelera

Ingredientes

Rinde 35 piezas

Para la crema pastelera
- ½ litro de leche
- ½ lata de leche condensada
- 2 huevos
- 50 gr de fécula de maíz
- 1 gota de color amarillo
- 2 cucharadas de vainilla

Para las berlinesas
- 1 kg de masa base para donas
- Harina, cantidad suficiente
- 2 litros de aceite para freír
- ½ kg de azúcar

Utensilios
- Una charola enharinada
- Cortador redondo
- Cazo de cobre lavado con sal y limón, después con jabón
- Palillos largos
- Pala de madera
- Cuchillo de sierra
- Tazón mediano
- Manga con duya rizada

Manera de preparar

1. Hierve en el cazo la leche y la mitad de leche condensada.
2. Mezcla los huevos con la otra mitad de la leche condensada, la fécula, la gota de color amarillo y la vainilla.
3. Agrega un poco de leche hirviendo a los huevos, vierte poco a poco el resto de la leche hasta que espese; deja enfriar.
4. Espolvorea con harina la mesa, extiende la pasta hasta lograr 1 cm de grosor y corta las berlinesas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
5. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las berlinesas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
6. Corta las berlinesas con el cuchillo a la mitad y espolvoréalas con azúcar.
7. Vierte la crema pastelera en la manga con duya y rellena las berlinesas.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 30 minutos

Churros cubiertos con chocolate

Ingredientes

- 10 gr de manteca vegetal
- 1 pizca de sal
- 480 gr de harina
- 1 litro de aceite para freir
- 400 gr de chocolate blanco
- 4 cucharadas de leche condensada
- 100 gr de chocolate de leche

Utensilios

- Pala de madera
- Manga con duya rizada
- Cazo de cobre
- Papel absorbente
- Charola con papel siliconado

Manera de preparar

1. En una cacerola agrega la manteca vegetal y la pizca de sal; deja hervir. Agrega la harina y mueve con una pala de madera hasta formar una pasta; retira del fuego y vacía en la manga con duya.
2. En un cazo con aceite caliente corta los churros y fríelos hasta que tomen color dorado; escúrrelos en papel absorbente y reserva.
3. Funde en un tazón a baño María el chocolate blanco, retira del fuego, deja enfriar un poco, agrega la leche condensada.
4. Baña los churros, retira el exceso de chocolate, coloca sobre una charola con papel siliconado y refrigera unos minutos hasta que solidifique el chocolate; retira del refrigerador y decora con chocolate de leche fundido.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 20 minutos + fermentación + cocción + decoración

Donas *con* chocolate blanco

RINDE 35 PIEZAS

INGREDIENTES

- » 1 kg de masa base para donas
- » 2 litros de aceite para freír
- » ½ taza de harina

Para el decorado

- » 500 gr de chocolate blanco
- » 4 cucharadas de leche condensada
- » 80 gr de chocolate amargo

Utensilios

- » Cacerola
- » Tazón
- » Papel siliconado
- » Rejilla y charola

MANERA DE PREPARAR

1. Espolvorea con la harina la mesa, extiende la masa hasta lograr 1 cm de grosor y corta las donas; déjalas fermentar sobre la charola en un lugar tibio.
2. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio. Fríe las donas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas; retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
3. Derrite en un tazón a baño María el chocolate blanco, retira del fuego, deja enfriar un pocoy agrega la leche condensada. Sumerge las donas en el chocolate y colócalas en la rejilla; escurre y refrigera.
4. Funde a baño María el chocolate amargo, viértelo en un cornete de papel siliconado y decora las donas.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 30 minutos + fermentación + cocción + decoración

Berlinesas rellenas *de* pasta *de* avellana

Ingredientes

- 1 kg de harina
- 1/2 lata de leche condensada
- 20 gr de sal
- 150 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 400 ml de agua
- 15 gr de levadura
- 2 litros de aceite
- 1 bote de pasta de avellana
- Azúcar glas al gusto

Utensilios

- Raspa
- Taza medidora
- Rodillo
- Cortador redondo para pasta
- Cazo de cobre
- Manga de plástico

Manera de preparar

1. Haz una fuente con la harina, la leche condensada, la sal, la mantequilla, los huevos y 200 ml de agua; amasa.
2. Mezcla la levadura con el resto del agua y agrega a la masa, continúa amasando hasta obtener una masa que se despegue de la mesa y esté lisa y elástica. Cuando tome estas características colócala sobre un recipiente con un poco de aceite, tápala con un paño y deja que se fermente.
3. Cuando la masa haya doblado en tamaño, retira del recipiente, colócala sobre la mesa enharinada y extiéndela con el rodillo de manera que quede con un grosor de 2 cm.
4. Corta las berlinesas, colócalas en una charola enharinada y deja fermentar por segunda vez.
5. Calienta el aceite y mantenlo a fuego medio; fríe las berlinesas hasta lograr un color dorado uniforme y estén cocidas. Retira del aceite y colócalas en papel absorbente.
6. Haz un pequeño orificio en la parte trasera de cada una y rellena con la ayuda de una manga de pasta de avellana; decora con azúcar glas.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 20 minutos + congelación

Helado de fresa

RINDE 1 1/2 LITROS

INGREDIENTES

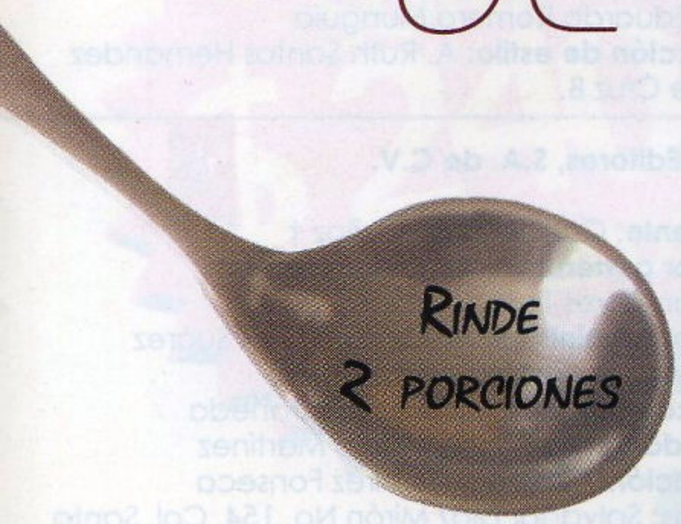
- 500 ml de leche
- 1 lata de leche condensada
- 8 yemas
- 1 taza de mermelada de fresa
- 500 ml de crema para batir

MANERA DE PREPARAR

1. En una cacerola calienta la leche con la mitad de la leche condensada; reserva.
2. Bate las yemas con la otra mitad de la leche condensada hasta acremar. Vierte a la mezcla de la leche y mueve constantemente.
3. Cuece la mezcla a fuego medio sin dejar de mover con una pala de madera evitando que hierva. Deja enfriar y reserva.
4. Bate la crema hasta formar picos, añade la crema fría suavemente y la mermelada de fresa hasta incorporar perfectamente.
5. Vacía en un tazón y mete al congelador durante dos horas. Retira del congelador y bate con una pala de madera; congela nuevamente.
6. Repite el paso anterior dos veces más y congela hasta el día siguiente. Sirve al gusto.

Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 5 minutos

Smoothie *de* café

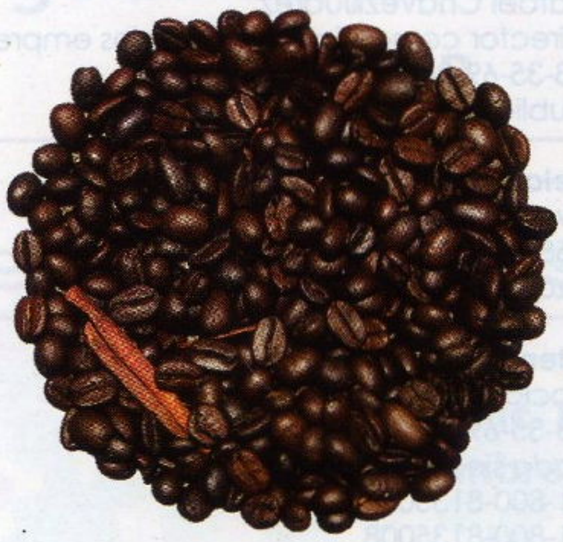


Ingredientes

- 2 tazas de hielo
- 1 cucharada de café
- 100 ml de leche
- 3 cucharadas de leche condensada
- 200 ml de crema para batir
- Grageas de chocolate

Manera de preparar

1. Licua el hielo, el café, la leche, la leche condensada, sirve en vasos y refrigera.
2. Bate la crema hasta formar picos, viértela en una manga con duya y decora con las grageas.



Grado de dificultad: Bajo | Tiempo de preparación: 5 minutos

Smoothie de kiwi con naranja

Rinde 2 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de hielo
- 1 naranja, el jugo
- 1 kiwi pelado
- 100 ml de leche
- 3 cucharadas de leche condensada
- 200 ml de crema para batir

Manera de preparar

1. Licua el hielo, el jugo de naranja, el kiwi, la leche y la leche condensada; sirve en vasos y refrigera.
2. Bate la crema hasta formar picos, vierte en una manga con duya y sirve.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Julio, 2010

Editora: Ana Elisa Jiménez
Fotografía: Alejandro Vera e Isabel Martínez
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Creatividad: Antonio Alfaro Patiño
Producción: Antón Barbosa Castañeda
Mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A. C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S. A. de C.V. Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Calle Ricarte No. 519 Col. San Bartolo Atepehuacan, Del. Gustavo A. Madero C. P. 07730, México, D.F.

*La revista **Lo mejor de la leche dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
43-35-69-26
publicidad@radareditores.com

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
43-35-69-40 y 43-35-69-41
Lada sin costo:
01-800-8135005 y
01-800-8135008
atencionclientes@radareditores.com